REVUE DE VITICULTURE

PROPAGANDE EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DE LA CONSOMMATION DU VIN DANS LE MONDE

« Le vin a ceci de merveilleux a dit un de nos académiciens, qu'il est un bonheur plus qu'une nécessité ; mais quand il manque à l'homme, l'homme ne trouve plus le goût à ce qui le fait vivre. »

Cette raison serait suffisante pour défendre la vigne et le vin ; mais à côté des richesses spirituelles, à côté des vertus créatrices dont nous apprécions tout le prix, le vin représente une valeur économique de premier ordre.

La divine liqueur n'est pas seulement une des gloires de la France, c'est une source de richesse incomparable pour toutes les nations viticoles.

Il est superflu d'insister sur l'importance primordiale que présente la viticulture au point de vue de la prospérité économique du pays, c'est l'ensemble même de la nation qui bénéficiera, ou pâtira, financièrement, commercialement, économiquement de son destin plus ou moins favorable.

Or, la crise est ouverte. Les causes en sont multiples, la plus importante est le décalage qui se produit entre la production qui s'accroît et la consommation qui n'augmente pas.

La production s'accroît parce que la culture de la vigne devient chaque jour plus scientifique, plus rationnelle et aussi parce que la superficie cultivée augmente sans cesse.

Par contre, la consommation mondiale n'augmente pas et la politique de prohibition, « cet art subtil de pratiquer l'intempérance sous le couvert de l'abstinence », a fait beaucoup de mal au marché des vins.

Une crise de surproduction, une crise de consommation troubleraient rapidement l'ordre social si elles se prolongeaient.

La prospérité de la viticulture est indispensable au bon fonctionnement de l'économie nationale. Voilà pourquoi toutes les nations viticoles doivent créer un front unique pour défendre le vin.

La crise, qui se fait actuellement sentir et menace de plus en plus la viticulture, s'est déjà manifestée depuis longtemps pour d'autres produits. Pourquoi ne pas adopter les procédés de défense qui ont donné à ceux qui les ont employés l'assurance qu'ils étaient dans la bonne voie ?

Les producteurs de thé, de café, de bananes, aussi bien que les fabricants de bière, de chocolat, d'automobiles, touchés par des crises analogues ont tous usé largement de la propagande, ils ont fait connaître leurs produits par tous les moyens.

Nous devons donc plaider sans relâche la cause du vin, de manière à développer toujours davantage la consommation de notre boisson nationale, parfois

si injustement attaquée, par ceux qui en ignorent l'usage et les bienfaits. Pour préciser le but que nous poursuivons :

Il faut faire de la propagande pour le vin.

Voilà le moyen idéal pour résister aux dangers de ces deux spectres menaçants que nous connaissons tous :

La surproduction et la mévente.

Sur la valeur pratique de la propagande, il n'y a parmi les viticulteurs, aucun désaccord, c'est un remède qui ne se discute pas, il n'entraîne aucun conflit entre les diverses Administrations de l'Etat et les producteurs, il permet de dire aux vignerons : Faites du bon vin et *si vous le voulez*, il se vendra jusqu'à la dernière goutte, et à un prix rémunérateur.

Mais pour qu'une œuvre de propagande puisse atteindre le but qu'elle se propose, elle doit remplir trois conditions essentielles :

Avoir une *continuité*,

Posséder des *ressources*.

La continuité. — Il n'y avait qu'un moyen de l'assurer :

C'était de créer un Comité National de Propagande pour le vin.

Ce comité restera si les intéressés comprennent bien leur devoir, un organisme durable de défense et de diffusion, les hommes qui l'ont fondé passeront, mais lui restera, infatigable défenseur de nos droits, et aussi, éternel apôtre du produit national.

Il est non seulement nécessaire, mais urgent d'organiser l'économie viticole.

Quelle noble cause que la défense de cette merveilleuse vigne que nous aimons tant ; mais combien grave et complexe la tâche que nous devons entreprendre. Pourtant au point où en est la science il est permis d'entrevoir la possibilité d'organisations modernes et d'aborder des problèmes nouveaux.

Nous ne devons plus laisser au hasard l'équilibre économique où la culture de la vigne est seulement possible. Nous devons avoir une politique du vin très étudiée, car la prospérité de la France et de nombreuses nations est intimement liée à la prospérité viticole.

A côté des lois bienfaisantes qui arrêteront la folie des plantations, encourageront la recherche de la qualité, réduiront par économie dirigée, concentration ou distillation, les récoltes supérieures aux possibilités d'absorption, nous devons organiser méthodiquement et scientifiquement la propagande pour le vin.

Nous devrions dire la propagande pour les produits de la vigne, car il paraît logique de penser d'abord à l'écoulement des raisins : raisins frais, raisins conservés, jus de raisins, moûts concentrés, etc...

Pour prévenir des crises viticoles graves, rien ne doit être négligé, l'écoulement des raisins et du jus de raisins peut décongestionner de plusieurs millions d'hectolitres le marché viticole et il serait illogique de ne pas traiter cette question avec tout le soin qu'elle mérite.

Nous aurons l'honneur de vous soumettre un rapport spécial sur ce sujet.

En attendant, revenons à la vigne et au vin.

A la folie des plantations qui conduirait non seulement la France, mais toutes les nations viticoles à une surproduction chronique, il faut opposer une réglementation sévère et ne pas craindre de suivre les précédents qui, au siècle dernier, en France, en Italie et dans de nombreux Etats, ont pu prévenir des crises ruineuses, non seulement pour la viticulture, mais encore pour l'économie générale.

Dans certains cas, la loi ordonne l'arrachage de vignes et l'interdiction de nouvelles plantations.

En France, en 1931, grâce à la compétence et à l'autorité de M. Maurice Sarraut, Président de la Commission des boissons au Sénat, de M. Barthe, Président de la Commission des Boissons à la Chambre, un statut de la viticulture a été établi avec le souci d'enrayer les plantations, de combattre les productions exagérées et d'encourager les viticulteurs à rechercher la qualité plutôt que la quantité.

Le jour où toutes les nations auront suivi cet exemple, les crises viticoles, seront sinon supprimées, tout au moins fortement atténuées.

Mais il ne suffit pas d'enrayer la surproduction. Il faut développer la consommation et pour remettre le vin en honneur dans le monde, nous devons avant tout faire appel aux sommités médicales.

L'Hygiène

Nous devons prendre comme parrain, Pasteur et répéter sans cesse la maxime qu'il a écrite dans ses « Essais sur le Vin », en 1866. « *Le Vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons.* »

Il faut en collaboration avec les docteurs réhabiliter le vin, rassembler tous les arguments en faveur de cette boisson délicieuse et démontrer au public :

La valeur alimentaire du vin,

La valeur hygiénique du vin,

La valeur thérapeutique du vin.

Lui faire savoir que la consommation du vin est un moyen de lutte préventif contre la tuberculose, l'alcoolisme, la folie, la fièvre typhoïde, le cancer, l'appendicite, etc...

Il ne faut pas oublier que le docteur peut faire échouer le résultat définitif si on ne s'en fait pas, dès le début, un allié, ce à quoi il faut à tout prix arriver.

Le docteur doit être touché par sa presse corporative, par des conférences, par des attestations de Professeurs de Facultés éminents et dont les avis font autorité.

Après Pasteur, multiplier la carte Bertillon.

Dire et redire : « Dans les pays où l'on consomme du vin, la tuberculose est moins répandue que dans les autres. »

« Le vin tue les microbes. »

« Le vin contient les vitamines indispensables à la vie. »

« L'eau contient des microbes, détruits par le vin. »

Il faut toucher le grand public par des conférences avec ou sans projections ; par des disques enregistrés par de bons conférenciers.

Ces disques pourraient être distribués à de nombreux postes de T. S. F.

Des trains de *propagande* devront parcourir tous les pays.

Il faut persuader le consommateur qu'il doit boire du vin :

1° Pour bien se porter.

2° Pour vivre longtemps,

3° Pour être gai.

Dans la vie humaine, il faut que le vin tienne une place de premier plan.

Le Vin dans les écoles

Si l'on admet que c'est lorsqu'il est à l'école que l'enfant est le plus malléable, il y a intérêt à lui parler du vin, à lui démontrer sa valeur nutritive et alimentaire pour qu'il s'en souvienne dans la vie.

Des cartes explicatives, des tableaux-réclame, avec des formules brèves mais très claires seront le complément logique de cette propagande appelée à porter les meilleurs fruits.

Il convient de commencer la propagande dès l'Ecole. — Créer des cahiers avec des couvertures portant le portrait de Pasteur et sa maxime ;

La carte de France Bertillon visant la lutte contre la tuberculose ;

Des bons-points, des buvards, avec phrases lapidaires sur le vin ;

Des images d'Epinal ;

Des cartes de divers vignobles de France ;

Des tableaux contre l'alcoolisme, démontrant que dans les pays où l'on consomme du vin, il y a moins d'alcooliques et que le vin est antidote de l'alcool ;

Des tableaux indiquant la valeur du vin, ses calories, ses vitamines, en comparaison avec d'autres boissons.

Habituer les enfants à boire du vin.

Donner du vin dans les lycées, les collèges, les cités Universitaires.

Le Vin dans l'Armée

Nous avons tous connu le rôle que le vin a joué pendant la guerre dans nos armées et là encore, on doit faire un effort sérieux.

Puisque le vin est le meilleur antidote de l'alcool, il faut habituer le soldat à boire du vin. Il serait bon de servir dans les casernes, à tous les repas, un demi-litre de vin par homme.

Il faut surtout veiller à ce que le soldat touche du vin de bonne qualité, qu'il ne le considère pas seulement comme une boisson, mais comme une gourmandise.

On peut dire que celui qui, pendant un an, aura bu à tous les repas, un *bon vin*, en aura pris l'habitude, continuera chez lui à rester fidèle à notre boisson nationale, et donnera l'exemple dans sa famille.

Dans la caserne, des conférences pourraient être faites également pour prouver les avantages du vin tout en combattant l'alcoolisme. Des tableaux pour-

raient être mis en bonne place pour démontrer clairement à nos soldats, que les buveurs de vin, sont moins atteints par la tuberculose, le cancer, etc...

Le Vin dans les Restaurants

La véritable politique du vin doit se poursuivre au restaurant.

Un repas sans vin est un défi au bon sens. La France est le pays du bon pain et du bon vin, ces deux produits de notre sol, ces deux frères, doivent être servis à discrétion dans tous les restaurants. Ce sont ces deux aliments qui ont donné à la race française la force, la santé, la gaîté. La terre de France, le pain, le vin, le courage et l'esprit français sont inséparables.

La question du vin dans les restaurants se présente sous plusieurs aspects :

1° Le vin comme le pain doit être donné à discrétion.

2° Le vin doit être bon et compté raisonnablement dans le prix de revient d'un repas.

3° Les vins de crus doivent être cotés sans exagération en donnant au client toute garantie quant à leur authenticité.

Depuis quelques années, dans certains restaurants le vin était considéré comme une boisson de luxe, trop souvent il devait supporter les frais généraux de la maison. Bien plus, il paraissait normal de prélever un bénéfice sur ce produit, même quand le client n'en consommait pas.

Nous avons pu collectionner bon nombre de cartes de restaurants portant : ... couvert 3 fr. 50 ; sans vin : 5 francs.

Le vin était donc traité en paria et le consommateur prenait l'habitude de boire de l'eau délaissant ainsi la meilleure des boissons.

Nous n'hésitons pas à ajouter « *vin à discrétion* » car, d'une enquête sérieuse faite tout dernièrement, il ressort que la moyenne de consommation par repas est de 42 centilitres.

Or, aujourd'hui, l'on peut se procurer dans tous les pays, à un prix relativement bas (souvent même trop bas), des vins naturels délicieux et la fourniture de 42 centilitres de bon vin grève peu le prix de revient du restaurateur.

D'ailleurs, nous ne demandons aucun sacrifice à messieurs les hôteliers ou restaurateurs ; il est juste, il est légitime que dans un repas à prix fixe, le vin soit compté avec un bénéfice normal, tout comme le pain, la viande, les légumes, les fruits, etc..., mais nous le répétons, nous devons faire cesser cette injustice, le vin traité en paria.

Un vin de pays vendu de 80 à 100 francs l'hectolitre chez le producteur, ne doit plus être vendu 1.000 à 1.500 francs au consommateur. Or, certains restaurants font payer en sus du repas un petit carafon de vin ordinaire (contenant environ 1/4 de litre) 5 à 6 francs, ce qui représente environ 2.000 francs l'hecto.

Des vins de crus, sans marque d'origine, payés 200 à 250 francs l'hecto sont revendus 25 à 30 francs la bouteille soit au moins 10 fois plus.

Pour la Bourgogne, le Beaujolais, les vins de la Loire, les côtes du Rhône, etc., etc..., même exagération. Pour le Champagne les écarts sont encore plus grands.

Et voilà pourquoi le vin est délaissé, voilà pourquoi, sur les tables des res-

taurants, l'on voit trop souvent uniquement des carafes ou des bouteilles d'eau.

Par suite, dans le Bordelais, en Bourgogne, en Champagne, les stocks s'accumulent et la misère menace ces courageux vignerons qui luttent avec acharnement pour maintenir des crus fameux qui sont une des gloires de la France.

Un esprit nouveau est à créer, et nous devons envisager une entente loyale entre la viticulture, le commerce et l'hôtellerie. Un front unique doit être formé par toutes les nations.

Pour augmenter la consommation du vin dans le monde, les comités doivent s'efforcer de mettre fin à l'exploitation du consommateur et encourager les restaurants et les débitants à livrer du *Bon vin* à un prix raisonnable.

M. Barthe, dans des articles très documentés, nous a dénoncé ces abus. Et, en nous citant des anomalies, nous a fait connaître les moyens employés dans certains pays pour les réprimer.

En Suisse, notamment, un accord a été établi entre les syndicats de l'hôtellerie, des débitants de vin et la production viticole.

Voici les points principaux de ce contrat qui moralise la vente de vin dans la République Helvétique.

CONTRAT SUISSE

Accords intervenus entre la Viticulture, le Commerce et l'Hôtellerie

Les prix payés à la production doivent partir des chiffres à favoriser la consommation des vins suisses. Tel sera principalement le cas des moyens et petits vins de la Suisse Orientale, en égard surtout à la nécessité de leur permettre de concurrencer avec efficacité les vins tyroliens.

Les prix de détail pratiqués dans les restaurants, buffets et débits, auberges, doivent s'adapter raisonnablement à leur prix de revient. Après avoir tenu compte des frais de tous genres, lesquels peuvent, suivant les conditions, se monter jusqu'à 1 franc par litre, l'aubergiste devrait se contenter, pour son indemnisation proprement dite, d'une marge usuelle de bénéfice et frais de vente de 100 %. Toutefois, le bénéfice brut minimum devrait se monter à 1 fr. 20 dans les conditions urbaines et à 1 franc dans les conditions rurales.

Il apparaît indiqué, sur cette base, de fixer les prix normes devant partir du revient réel dans des diverses régions de production.

Une différenciation se justifie, du fait de la diversité des frais de vente, entre les prix de détail pratiqués dans les villes et ceux se justifiant dans la campagne. Dans les régions dotées de conditions rurales, la marge devra rester autant que possible inférieure à 100 % ; de toute façon, une marge de 100 % doit représenter un maximum et tel doit être aussi le cas pour les vins en bouteille.

Dans l'intérêt de la vente des spécialités un peu plus chères, un supplément de 80 % doit être considéré comme suffisant. Cette exception paraît justifiée en raison du fait que la vente des vins permet de réaliser de toute façon un bénéfice supérieur.

Les aubergistes et leur personnel doivent se faire un devoir de recommander en premier lieu à leurs hôtes les vins du pays.

On attirera sans cesse l'attention des organisations agricoles sur la nécessité de faire œuvre méthodique de propagande en faveur des vins suisses dans leurs propres milieux. Les vins du pays doivent généralement être introduits avant tout dans les régions de production.

On devra, de façon ostensible, donner la préférence aux vins suisses dans les locaux et lieux de restauration appartenant à l'Etat ou auxquels il est financièrement intéressé et l'on devra y faire faire une propagande nettement marquée en leur faveur.

***

L'exemple de la Suisse devrait être suivi par toutes les nations viticoles, les négociations devraient être engagées le plus tôt possible avec les représentants de l'hôtellerie, mais en attendant, pour faire augmenter la consommation des vins, il faut recommander tous les restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas.

Déjà l'Association de Propagande pour le vin de Béziers a pu, dans cet ordre d'idées, établir plusieurs listes de restaurants parisiens, listes qui s'allongent tous les jours. Actuellement, elle prépare une brochure signalant les restaurants de province qui donnent, dans le prix du repas, *le vin compris* ; mais avec ses ressources trop modestes, l'A. P. V. n'a pu faire qu'une enquête incomplète dans les préfectures et sous-préfectures. Malgré cela, nous avons reçu des milliers de lettres émanant de restaurants qui, avec enthousiasme, acceptent de donner des repas à prix fixe « vin compris ».

Il conviendrait d'intensifier cette propagande en France et dans toutes les stations viticoles, pour obtenir le plus rapidement possibles les noms et adresses des hôtels et restaurants qui acceptent la formule.

Il faut surtout recommander de servir uniquement du bon vin.

Puis il conviendrait :

De faire peindre de grands panneaux muraux à l'entrée des grandes villes pour attirer l'attention des touristes et des voyageurs. Autant que possible il faudrait indiquer sur ces panneaux les noms des restaurants « *vin compris* » et adopter une marque distinctive facile à reconnaître. Cette marque placée au bas des panneaux devrait être posée à l'entrée des hôtels et restaurants adhérents à notre formule.

Mais il faut tout prévoir, le touriste en auto passera souvent trop vite pour lire et surtout pour retenir les adresses intéressantes. Des listes de restaurants à prix fixe « *vin compris* » devront être placées dans les garages, chez les marchands d'essence et à la sortie des gares.

Bien entendu, dès que le Livre d'Or des hôtels et restaurants adhérents sera établi, nous devrons le communiquer aux villes touristiques, aux syndicats d'initiative, et insister pour que les noms de ces hôtels et restaurants soient indiqués en caractères gras.

Pour rendre le mouvement général, il serait urgent de continuer et surtout d'intensifier la propagande en augmentant l'ordre de grandeur des diverses manifestations commencées par l'A. P. V. : projections dans les cinémas, affi-

ches, tracts, placards aux guichets des gares, panneaux sur les barrières des chemins de fer (passages à niveau).

Dans les cinémas, le portrait de Pasteur devrait être suivi de la carte de Bertillon et de cette recommandation : « *Donnez la préférence aux restaurateurs qui comprennent le vin dans le prix du repas.* »

La T. S. F. doit jouer un rôle prépondérant

Nous avons confié plusieurs disques sur le vin à certains postes (entre autres à *Radio-Béziers*, qui tous les jours lance la phrase de Pasteur, des appréciations de sommités médicales sur les bienfaits du vin dans l'organisme, sans jamais oublier de dire : « *Donnez la préférence aux restaurants qui comprennent le vin dans le prix des repas.* »

Mais il ne faut pas se contenter de timides efforts, la propagande doit être supérieurement organisée dans le monde.

Il faut un plan d'ensemble et il faut taper fort.

La publicité mesquine, faite au compte-gouttes, ne porte pas, l'attention du public doit être forcée par d'*immenses affiches*, de très grands panneaux, des manifestations inédites.

Il convient d'éveiller la curiosité, de forcer l'attention.

Avec un plan d'ensemble, un effort collectif, une propagande intensive, nous devons arriver à redonner dans tous les pays l'*habitude de boire du vin*, car l'être humain n'est pas un buveur d'eau.

Défendons nos vins, encourageons ceux qui nous aident à les faire mieux connaître et nous aurons bien servi la viticulture de tous les pays.

La Presse

Bien entendu, il conviendrait d'utiliser la presse de toutes les nations :

1° La grande presse,

2° Les journaux régionaux, surtout dans les pays où la consommation du vin est faible,

3° Les journaux illustrés,

4° La presse médicale,

5° Les brochures, avec les appréciations de docteurs éminents,

6° Les albums artistiques,

7° Les almanachs ruraux, les pendules (tout ce qui se consulte souvent).

Cinémas

Dans les cinémas, à part les dessins animés et les projections, il faudrait créer des concours de films avec prix importants.

Publicité

Grands panneaux muraux à l'entrée des villes :

« *Donnez la préférence aux hôtels et restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas.* »

« *Demandez du vin dans les cafés.* »

Affiches, placards, tracts, cartes postales, sous-mains, buvards, carnets, couvertures de livres, liseuses, etc...

Il faudra oblitérer les timbres avec une formule vantant les bienfaits du vin, des raisins, du jus de raisins.

Phrases lapidaires sur les enveloppes.

Panneaux lumineux, journaux lumineux, etc...

Expositions — Fêtes du vin
Fontaines de vin
Manifestations sportives

Pour un match d'Irlande, les joueurs avaient emporté de petits fûts tricolores et le succès fut considérable.

Des dégustations gratuites à des prix réduits devront être organisées.

La création de Maisons de Vin s'impose

(dans le genre des Maisons de Café) avec décoration faisant aimer la vigne et le vin.

Si les brasseries de bière sont tristes et fumeuses, les Maisons du Vin devront respirer la gaîté.

Pour faire apprécier le vin, il faut qu'il soit très bon et bien présenté, des bouteilles, des demi-bouteilles ou des quarts, auraient un grand succès et provoqueraient de nombreuses commandes.

Théatre — Littérature

Encourager les auteurs à vanter le vin, la meilleure boisson.

Actuellement, par snobisme, de nombreux écrivains parlent trop souvent dans leurs ouvrages du Cocktail.

Il serait utile d'étudier, d'accord avec les auteurs de pièces de théâtre, les metteurs en scène de grands films, les revuistes de music-halls, des scènes en faveur du vin ou dans lesquelles les vins seraient en bonne place.

La chose ne paraît pas impossible et mérite un examen sérieux, car, si les toilettes de nos artistes ont une influence sur la mode féminine, il n'est pas douteux que l'on peut utiliser nos théâtres et nos écrans pour créer un mouvement de grande sympathie en faveur du vin.

Il est certain également que les grands romans populaires ou des romans d'auteurs à la mode, dont les tirages atteignent des chiffres très élevés, sont un véhicule remarquable pour une propagande en faveur du vin.

La musique, également, peut avoir un rôle utile pour la *Propagande du vin*, il n'est pas douteux que des disques en faveur du vin (chansons du vin, hymnes au vin, etc.) pourraient devenir populaires dans tous les pays, s'ils étaient lancés par des acteurs de premier plan et ressembleraient aux refrains de nos ancêtres fredonnés de bouche en bouche, même par les gamins des rues.

Rien ne doit être négligé chez nous et dans le monde pour aider à l'écoulement du vin.

Par ces temps de crise mondiale, tous les pays doivent intensifier la propagande, pour augmenter la consommation, d'abord chez eux, sans perdre de vue la propagande à l'étranger, surtout dans les pays peu producteurs de vin.

Il semble même que le moment soit bien choisi pour une campagne de presse dans certaines nations. Des promesses encourageantes viennent de Fin-

lande. Cet Etat reconnaît que l'usage du vin est le meilleur antidote de l'alcoolisme.

Devant l'augmentation de l'alcoolisme, de la criminalité, l'Amérique sèche commence à réfléchir, et nous pouvons espérer des débouchés nouveaux.

Grâce à la compétence et au dévouement de son distingué Directeur M. Douarche, l'O. I. V. coordonnera les efforts de toutes les nations.

Mais une action commune doit être poursuivie, dans tous les pays viticoles, en harmonisant les meilleures méthodes de publicité, presse, cinémas, T. S. F., panonceaux, voitures, réclames, distribution de vin, fontaines de vin, affiches, tracts, etc...

De plus, il faut faciliter l'écoulement du vin, en supprimant toutes les entraves qui arrêtent sa vente directement aux consommateurs. Il faut réduire les frais excessifs qui grèvent cette divine boisson ! Le vin n'est pas une boisson de luxe c'est une boisson hygiénique, il faut réduire la fiscalité excessive qui entravé sa libre consommation.

En poursuivant avec insistance une action méthodique, nous devons développer l'écoulement du vin et assurer ainsi la prospérité de la viticulture qui est — nous ne saurions trop le répéter — intimement liée à la prospérité de la France et de toutes les nations viticoles.

Nous avons l'honneur de présenter aux suffrages de l'Assemblée, le vœu suivant :

Le mars, après lecture du rapport de M. A. Nougaret, Président de l'A. P. V. et Vice-Président du Comité de Propagande en faveur du vin, sur « La Propagande en faveur du développement de la Consommation du vin dans le Monde ».

L'Assemblée,

approuvant les mesures prises en France pour arrêter la folie des plantations, poursuivre la fraude, encourager la qualité plutôt que la quantité,

appouvant la recherche de nouveaux débouchés pour le vin,

approuvant la formule du « *Repas à prix fixe vin compris* », dans tous les restaurants, et la décision de poursuivre une entente avec MM. les hôteliers, restaurateurs, buffetiers, débitants, afin de faire cesser les abus et d'établir pour la vente du vin au détail des prix en harmonie avec ceux de la production,

approuvant le grand effort de propagande basé sur l'hygiène, par la presse, le cinéma, la T. S. F., les tracts,

approuvant que cette propagande doit commencer à l'école, se continuer dans les cités universitaires, dans l'armée et dans le grand public en insistant sur ce fait que le vin est l'antidote de l'alcool, et que dans les régions où l'on boit du vin, la tuberculose et le cancer sont moins répandus que dans les autres,

approuvant la lutte contre les prohibitionnistes,

approuvant l'étude de facilités à donner pour avoir des centres de dégustations, des débits de vins dans les périmètres interdits jusqu'à ce jour,

approuvant la création de voitures ambulantes distributrices, et des distributeurs de vins dans les villes et villages,

Emet le vœu que, pour prévenir ou atténuer les crises viticoles, toutes les

nations prennent en considération l'étude de ces mesures, et s'efforcent de les adopter pour le plus grand bien de la viticulture, dont la prospérité est intimement liée à la prospérité mondiale.

A. NOUGARET,
Président de l'A. P. V.,
Vice-Président du Comité de propagande en faveur du vin.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Potasse et vins de liqueur (G. Barrier). Vins blancs stables : casse cuivreuse (J. Ribéreau-Gayon). — Le Salon des vins de France. — Institut œnotechnique de France : enseignement par correspondance.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les pluies des mois de janvier et février nous faisaient craindre un printemps pluvieux et humide, pouvant favoriser le développement des spores du Mildiou répandus dans toutes nos vignes, à cause des invasions violentes de l'année dernière. Un changement s'est produit. Et depuis près de deux mois, nous n'avons pas eu une goutte d'eau de pluie.

La température élevée dont nous sommes gratifiés depuis fin mars, a activé le départ de la végétation. La floraison des arbres frutiers s'est faite dans de bonnes conditions pour une fécondation normale : chaleur pendant toute la floraison, absence de pluies et de vents marins.

La vigne s'est développée à vue d'œil ; à tel point que les coteaux et les plaines sont couverts de verdure.

Les travaux fort en retard le mois dernier, à cause des intempéries et des fréquentes pluies de l'hiver, sont avancés maintenant.

Les chenilles bourrues, dont nous avions signalé la présence fin mars dans le vignoble méridional ont fait des dégâts assez importants malgré la mobilisation de toutes les femmes disponibles pour les détruire.

On a beau passer une vigne, souche par souche, pendant une journée ; le lendemain, on trouve encore de ces insectes destructeurs.

Lorsque ces chenilles, qui sont maintenant d'une grosseur énorme s'attaquent au nombre de deux seulement à un pied de vigne entrant à peine en végétation, tous les bourgeons sont détruits et même creusés. Ce qui donne l'aspect d'une souche morte, au cep qui a été ravagé sans laisser un bourgeon. On est certain qu'il n'y aura pas de raisins sur ces pieds détruits. Ces invasions de chenilles bourrues reviennent périodiquement et sont d'autant plus dangereuses que l'état atmosphérique est sec. Or ce printemps sans pluie a été favorable à la multiplication et au développement de ces chenilles qui n'ont pas été détruites par leur parasite.

Nous avons remarqué que les coteaux étaient plus ravagés que les plaines, parce qu'ils sont plus secs.

Ces sortes de chenilles délaissent les herbes pour s'attaquer aux bourgeons, tandis que les petites chenilles noctuelles ou (porquets) qui mangent la nuit et se cachent sous les mottes le jour, ne s'attaquent pas à la vigne, lorsqu'il y a de l'herbe sur le sol.

Cette année, la présence des noctuelles n'a pas été importante dans le vignoble du Midi.

Avec la chaleur actuelle, l'Altise fera bientôt son apparition. On n'en finit jamais avec les soins qu'il faut donner aux vignes et le travail que donne la préservation de la récolte, contre les insectes de toutes sortes et les maladies cryptogamiques.

Pendant la semaine dite « Sainte », l'atmosphère se détraque toujours un

peu. Aussi nous avons eu quelques giboulées peu importantes. Un peu de pluie est désirée en ce moment par les agriculteurs, surtout par ceux qui ont des semis ou des prairies non arrosables. L'eau ne ferait pas de mal à la vigne, aux jeunes plantiers surtout, à condition que les temps humides ne persistent pas.

Il ne faudra pas tarder à faire le premier sulfatage, suivi du soufrage habituel, à moins que les vents nuisent à la distribution du soufre.

Dans ce cas, mélanger aux bouillies ou aux verdets du colloïda ou du soufre mouillable, à chaque sulfatage. Faire tout de même un bon soufrage, au début de la floraison et un autre à la véraison, si l'on constate un peu d'Oïdium.

Si l'Altise était trop abondante dans certaines vignes, il faudrait ajouter aux bouillies cupriques 1 kilo d'arséniate de plomb en pâte, par 100 litres de liquide. Répandre le produit à l'envers de la feuille, pour atteindre les petites chenilles qui la rongent.

Il faudra bientôt « ébourgeonner », c'est-à-dire, enlever les bourgeons qui se sont développés sur les bras des ceps de vigne.

Ce travail doit être fait consciencieusement par un personnel féminin, auquel on a donné des instructions pratiques.

La terre chaude favorise le développement des greffes faites en mars. Tandis que le printemps pluvieux et froid de l'année dernière avait retardé le départ de la végétation des greffons jusqu'en juin. Espérons que le temps continuera à être favorable à la vigne.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Tous les marchés vinicoles se ressemblent maintenant par le calme qui y règne.

Après une effervescence assez violente et de meetings tenus dans les principales villes du Midi au commencement de l'année ; après la promesse de démission des corps élus, sauf pourtant ceux de certains partis politiques, les dirigeants des associations ont été appelés à Paris où on sait les calmer par des promesses.

On attend patiemment maintenant le nouveau statut de la viticulture qui ne vaudra peut-être pas mieux que le précédent ; mais il aura eu l'avantage de calmer les esprits pendant un certain temps et d'allonger l'agonie de la viticulture française, surtout celle du Midi dont les vins sont discrédités, par la faute de beaucoup de ceux qui se disent leurs défenseurs.

En attendant, les cours restent stationnaires, parce que les vins défectueux de la récolte exceptionnellement mauvaise de 1932, ne sont pas tous allés à la chaudière. On a laissé certains négociants faire entrer dans leurs chais des quantités de ces vins défectueux qui ont été traités et coupés avec des vins d'Algérie. Le service des contributions indirectes tracasse souvent sans motifs sérieux d'honnêtes négociants, alors qu'il ferme les yeux sur des pratiques frauduleuses, parce qu'il y a derrière certain homme politique grand protecteur de la fraude chez les amis, alors qu'il crie bien fort à Paris : « Sus aux fraudeurs ».

Au moment où nous écrivons notre chronique de la semaine, le projet de loi sur la viticulture n'est pas encore connu. La Commission des boissons de la Chambre a chargé M. Roy, son rapporteur, député de la Gironde, de se mettre en rapport avec le ministre de l'Agriculture, pour connaître les idées directrices du projet de loi.

La même Commission a demandé au gouvernement, sur le rapport de M. Simonnet, d'organiser en France, une « Journée du raisin ».

Le rapport de M. Simonnet prévoit une action de propagande basée sur: 1° l'organisation rationnelle généralisée et durable de la production, de la conservation et de la livraison des raisins, ainsi que de la répartition et de la vente, pour en augmenter la consommation ;

2° L'encouragement d'un mouvement national du tourisme, de la gastronomie de la cure médicale ;

3° L'étude d'un programme de manifestations à la fois agricoles, commerciales, nationales, qui affecterait dans chaque région des modalités et des caractères qui lui resteraient propres.

D'un autre côté, la Fédération française des stations uvales convoque les 6 et 7 mai toutes les stations uvales françaises, à Avignon, à l'occasion de la foire du printemps où se tiendra le Congrès national des producteurs des raisins de table.

Ces stations uvales ont voulu mettre à leur tête, un homme politique qui travaille plutôt pour son parti que pour la viticulture. Elles ont bien besoin d'être réorganisées et améliorées. — E. F.

Potasse et vins de liqueur. — Les vins de liqueur, et nous comprenans sous cette dénomination aussi bien les vins doux naturels et les rancios que les vins servant à la fabrication des apéritifs, sont obtenus avec des raisins en état de surmaturation pour avoir une concentration plus forte du moût, qui permet de diminuer ou de supprimer le mutage.

Par contre cette concentration s'obtient au détriment de la quantité. En outre, la surmaturation a l'inconvénient de laisser la précieuse récolte exposée aux intempéries pendant un mois de plus, ce qui augmente d'autant les dangers de perte Dans les régions de Banyuls et de Vingrau, Maury, Estagel (Pyrénées-Orientales), où l'on fait des vins naturels pouvant rivaliser avec bien des Portos, les vendanges se font fin septembre et octobre, c'est-à-dire un mois après la plaine te huit jours après les vendanges de Bourgogne ; et cependant, nous pouvons affirmer qu'il fait chaud sur ces coteaux exposés au soleil.

Cette récolte tardive donne à la fumure de ces vignes une importance toute particulière. En effet, un excès de fumure azotée prolongeant la durée de la végétation nécessitera des vendanges plus tardives, d'où augmentation des risques. Une fumure complète riche en potasse, au contraire, hâtera la précocité et élèvera le degré mustimétrique. La surmaturation sera plus tôt atteinte et il en résultera d'une part une augmentation de récolte abondante et d'autre part une diminution des risques de perte de récolte par pourriture et par maladie. Si les vendanges peuvent commencer au 15 septembre, au lieu du 25, on voit facilement le bénéfice qui peut en résulter,

Nous connaissons ainsi un propriétaire d'Estagel, M. Montagne, qui emploie dans ses fumures jusqu'à 2.000 kg. de sylvinite riche ou 800 kg. de chlorure de potassium à l'hectare pour des vignes à très faibles rendements. C'est, dit-il, le seul moyen d'augmenter le degré du vin sans diminuer la quantité quand on veut faire des vins de liqueur. Ses vins peuvent rivaliser avec n'importe quels vins étrangers et, dans cette région de bons vins, les siens sont tout à fait remarquables.

Ces importants apports de potasse sont particulièrement nécessaires quand la proportion de grenache est un peu forte, car cet excellent plant est assez coulard dans certains terrains et les engrais potassiques constituent un excellent remède contre la coulure.

G. Barrier.

Vins blancs stables. — Casse cuivreuse. — Le trouble de la casse cuivreuse (ou cuivrique) se manifeste dans des conditions exactement opposées à celles de la casse blanche ; au lieu d'apparaître à l'air et de disparaître à l'abri de l'air, il n'apparaît qu'à l'abri complet de l'air et tout spécialement après quelques mois de garde en bouteilles, plus particulièrement en fûts ; il suffit d'exposer le vin à l'air pour que le trouble disparaisse rapidement. C'est même là le meilleur moyen de reconnaître cet accident qu'on ne rencontre d'ailleurs que dans les vins blancs contenant de l'acide sulfureux libre.

Le trouble se rassemble très lentement, en plusieurs mois, en un dépôt brun rouge, très fin et fortement adhérent au verre ; parfois les bouteilles contiennent simplement des flocons bruns, le vin restant limpide et facile à décanter.

Cet accident, un des plus fréquents et des plus redoutables pour nos vins blancs, est dû à la présence de sels de cuivre, en quantités d'ailleurs absolument infimes et imperceptibles à la dégustation, dont l'origine se trouve à la fois dans les traitements de la vigne. au moins quand la fermentation du moût

est incomplète, et dans le matériel des chais. Le trouble résulte de l'action de ce cuivre sur l'acide sulfureux et contient essentiellement du sulfure de cuivre insoluble que l'air transforme en sulfate soluble (assurant ainsi la clarification). Il est la conséquence d'une réduction, tandis que la casse ferrique est la conséquence d'une oxydation, ces deux termes désignant en chimie des réactions exactement opposées.

On a beaucoup discuté sur la nature de cet accident ; encore aujourd'hui beaucoup contestent le rôle du cuivre ; chacun pourtant peut faire cette expérience bien simple et singulièrement convaincante : dissoudre, en agitant de temps en temps, un très petit cristal de sulfate de cuivre dans une bouteille de vin blanc, boucher, et attendre quelques semaines.

Nous reparlerons du traitement de cet accident, mais la suppression ou la protection efficace, par argenture ou émaillage, du matériel en cuivre (canalisations, siphons, bidons) donne déjà d'excellents résultats. Il faut d'ailleurs savoir que l'attaque du métal ne se fait pas tant pendant son contact avec le vin qu'au repos, les sels de cuivre formés sur sa surface étant ensuite entraînés dans le premier vin venant à son contact ; il convient donc, en tout cas, de laver soigneusement les pièces en cuivre après et avant usage.

J. Ribéreau-Gayon,
Ingénieur-Chimiste,
Docteur ès sciences.

Le Salon des Vins de France. — A chaque manifestation de la Foire de Paris, la viticulture occupe une place considérable. En mai prochain, la production vinicole française s'y trouvera représentée plus largement que jamais par tous les crus, des plus humbles aux plus célèbres. A côté des Bordeaux, des Bourgognes, des Champagnes, y figureront les vins du Centre, du Mâconnais, du Midi, d'Algérie, d'Alsace, des Côtes du Rhône, de la Dordogne, de la Corse, du Poitou, du Nantais, du Jura, du Béarn, etc., ainsi que les eaux-de-vie de toutes origines : Cognac, Marc, Calvados, Armagnac, Kirsch, Prunelle, etc. Ce *Salon des Vins de France* occupera, du 13 au 29 mai prochain, l'un des plus vastes halls (11.000 mètres carrés) de la Foire de Paris et de nombreux pavillons particuliers.

Dans son voisinage se tiendront les expositions de la tonnellerie, des articles de caves et des machines et appareils pour la vinification et la distillation.

Cet ensemble constituera l'une des parties les plus vivantes de l'immense marché mondial de la Foire de Paris où l'on trouvera, d'autre part, pour tous les produits, appareils et articles de toute espèce, un échantillonnage vraiment universel.

En outre, le Comité de la Foire de Paris organisera pour le 24 mai la « Journée des Vins de France » à laquelle sont conviés chaque année les représentants de la viticulture et du commerce ainsi que de nombreux négociants étrangers.

Institut Œnotechnique de France. Enseignement par correspondance. — Toutes les professions qui s'intéressent aux vins éprouvent de plus en plus le besoin d'acquérir les notions techniques nécessaires pour soigner rationnellement les vins. Le Professeur L. Mathieu a organisé des Cours par correspondance, adaptés à toutes les professions, de sorte que, sans dérangement, en y consacrant quelques heures par semaine, les praticiens, même sans notions de chimie, peuvent compléter leurs connaissances par un travail d'ailleurs très attrayant.

Les Correspondants sont en relation directe avec le Professeur L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices, en joignant timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 à » fr. ; 10°, 200 à » fr. ; Corbières 11°, Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus, 9°, 220 fr. et au-dessus ; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es cr,ir, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves superieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 340 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 900 à 1.100 fr. ; Gros plants 1932, 400 à 480 fr. Noah de 160 à 200 fr. ; Seibel, 380 à 425 la barrique de 228 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

MIDI — *Nîmes (17 avril 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 55 à 95 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 90 à 105 fr. ; 8 à 9°, 120 à 130 fr. Costières, à 11°, 135 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 100 à 1 0 fr.

Montpellier (18 avril). — Vins rouges de 6° à 7°5, de 55 à 75 fr. ; 7°5 à 8°5, de 85 à 112 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (10 avril). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr. ; blancs supérieurs, 150 à 165 fr. 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (16 avril). — Marché d'Olonzac, de 8 à 12°, de 12 fr. 50 à 16 fr. 50.

Perpignan (15 avril). — Vins 7° à 10°, de 10 fr. » à 15 fr. 50 le degré.

Carcassonne (15 avril). — De 6° à 10°, de 8 fr. 50 à 16 fr. » le degré.

Narbonne (13 avril). — Vins rouges 11° et au-dessus, de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 340. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 18 avril. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 96 francs ; orges, 60 fr à 63 fr.; escourgeons, 57 fr. à 60 fr.; maïs, 79 fr. » à 82 fr. »; seigle, 64 fr. » à 71 fr. »; sarrasin, 75 fr. à 80 fr.; avoines, 64 fr. » à 73 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 66 fr. 44 à 70 fr. 58. Chicago, 56 fr. 75 à 58 fr. 03. — Sons, 34 fr. à 39 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.; remoulages, de 35 à 45 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 40 à 70 fr.; saucisse rouge, 40 à 45 fr.; sterling, 30 à 35 fr.; Rosa, 50 à 60 fr.; nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr.; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr.; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 180 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 222 fr. 50 à 223 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUF, 5 fr. » à 17 fr. ». — VEAU 5 fr. » à 17 fr. ». — MOUTON, 7 fr. » à 32 fr. ». — DEMI-PORC, 7 fr. 50 à 11 fr. 50. — LONGE, de 10 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral 14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs. superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. – **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 43 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries. 400 à 450 fr. — Citrons. 200 à 300 fr. — Mandarines 220 à 450 fr. — Oranges 190 à 220 fr. — Marrons français, 150 à 200 fr. — Figues sèches. 220 à 310 fr. — Noix sèches, 200 à 400 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr.: communes, 80 à 200 fr. Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 300 à 800 fr. — Haricots verts, de 600 à 1.700 fr. — Artichauts, 50 à 200 fr. le cent — Choux-fleurs, de 70 à 225 fr. le cent. — Choux de Bruxelles. de 80 à 200 fr. — Laitues du Midi, de 50 à 105 fr. le cent. — Epinards, de 90 à 130 fr. — Carottes de Meaux, de 80 à 100 fr. — Endives, 100 à 250 fr. — Navets, de 30 à 170 fr. les 100 bottes.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

La semaine qui vient de finir a marqué une sensible amélioration de la Bourse. Sans doute les affaires sont encore clairsemées et l'orientation de la tendance n'est pas uniformément dirigée vers la hausse. Mais, dans l'ensemble, la cote témoigne d'une fermeté qui, d'un moment à l'autre, peut se transformer en reprise sérieuse si l'horizon politique continue à s'éclaircir et surtout, si le marché des matières premières poursuit sans défaillance sa marche en avant.

Pour tous ceux qui s'intéressent à la Bourse, c'est le moment de veiller au grain, car les occasions fructueuses ne vont pas manquer. On a fortement baissé au cours des trois derniers mois, mais ce recul général a été dû, en grande partie, aux graves préoccupations de politique extérieure et aux embarras financiers de l'Amérique.

Ces deux sujets d'inquiétude diminuent actuellement d'intensité. L'atmosphère internationale tend à se dégager et, d'autre part, la crise bancaire des Etats-Unis semble avoir doublé, sans nouvelles défaillances, la période la plus critique de son évolution.

La spéculation et le portefeuille se trouvent donc en face d'une situation générale qui tend à s'éclaircir, et cela a suffi pour donner à quelques compartiments une impulsion qui s'est traduite par d'assez sensibles différences de cours.

Un des faits caractéristiques de la semaine a été la vive reprise des Fonds d'Etat français sur lesquels de grosses réalisations avaient pesé depuis l'ouverture du dernier emprunt.

Les Mines de cuivre et les valeurs de pétroles se sont également très sensiblement relevées sur des nouvelles favorables concernant le marché de ces deux matières premières.

Enfin, il convient de mentionner une fois de plus l'excellente tenue des Mines d'Or qui conservent toujours les faveurs de la spéculation et du portefeuille.

La hausse de ces trois derniers compartiments confirme l'opinion, que j'ai déjà maintes fois exprimée dans ces chroniques, à savoir que c'est toujours en définitive la situation économique qui commande le marché et que c'est sur elle seule qu'il faut compter pour ramener la confiance dans l'esprit des capitalistes.

De sérieux indices d'amélioration se manifestent actuellement dans plusieurs branches de l'activité économique mondiale. Il convient d'en surveiller l'évolution et surtout de prendre, dès maintenant, ses dispositions si l'on veut profiter au maximum du réveil prochain de la cote.

Bourse de Londres.

Le volume des transactions ne s'est pas sensiblement amélioré dans les dernières séances. Toutefois, le Stock Exchange termine la semaine en excellente tendance. Le projet de fermeture complète des puits dans quelques états américains, a ramené l'attention sur les valeurs de pétrole. D'autre part, la fermeté du cuivre a également provoqué une reprise sérieuse de la Tharsis et du Rio Tinto.

Les Mines d'Or sont encore restées pendant toute la semaine le groupe le plus en vue et on termine dans l'ensemble en hausse sensible. Les résultats de mars sont plus satisfaisants qu'on ne l'espérait et l'on envisage l'avenir avec beaucoup d'optimisme pour la plupart des mines productrices et surtout pour les trusts. Parmi ces derniers, la Rand Selection reste notre favorite et conserve aux cours actuels une marge de hausse fort appréciable.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc.... peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.